

②給食の食料構成(生徒一人1回あたり)

| | | | | | | | |
|------|------|---------|---------|-------|--------|-----|------|
| 米・大麦 | 小麦 | 小麦粉及び製品 | 牛乳 | 乳製品 | 肉類 | 魚介類 | 小魚 |
| 66g | 30g | 9g | 206g | 6g | 19g | 21g | 4g |
| 卵 | 豆類 | 豆製品 | 芋及びでんぷん | 緑黄色野菜 | その他の野菜 | 果物類 | きのこ類 |
| 14g | 6g | 22g | 44g | 35g | 82g | 40g | 4g |
| 油脂類 | 種実類 | 砂糖類 | 藻類 | | | | |
| 4g | 3.5g | 4g | 4g | | | | |

20種類の食品を適切に組み合わせて献立をたてるように、標準の食料構成表が示されています。各校の栄養士は、家庭でとりにくい食品をきちんと使った献立をたてるため、情報交換を行ったり、献立内容を研究しています。特に、芋類、野菜、きのこ、種実類、豆類、藻類(海藻)は、基準を満たすためにとても苦勞する食材です。



3、我孫子市中学校の給食について

①給食の特徴

我孫子市は、各校において調理を行う自校方式で、安全に留意し心をこめて作っています。だし汁は削り節や昆布からとり、中華や洋風のスープは豚や鶏のガラを使った本格的なスープを提供しています。

カレーやハヤシライスなどは小麦粉とバター、油で作った手作りのルーです。シチューやグラタンなどは手作りルーや組み合わせによって、コメ粉を使ってとろみをつけています。(コメ粉を使うことで脂質やエネルギーを抑えることができるので、組み合わせの幅が広がります。)その他コロケやハンバーグ、クッキーなど、できる限り手作りの料理を心がけています。

②衛生管理

衛生管理についても、文部科学省と我孫子市の衛生マニュアルに基づき十分に配慮しながら作業を行っています。食材の放射性物質検査も、事前と事後に定期的に行っています。

③食物アレルギー対応

食物アレルギーを持つ児童、生徒で医師の指導に基づき、家庭でも特定食品を除去している場合は学校給食でもできる限りの除去食対応を行っています。

④ご飯、パン、麺の回数

ご飯:週約4回

パン及び麺:週約1回

我孫子市は日本型食生活を推進するため、米飯給食の実施回数が週約4回になるよう努力しています。また、給食で提供するご飯は通年、我孫子産コシヒカリを使用しています。(我孫子産のコシヒカリを使用するため市から補助金が出ています。)米を中心とした和食文化や郷土料理の良さを子ども達に伝えたい、という思いで献立をたてています。

⑤あびこ産野菜の日

我孫子市の小、中学校では月に1~4回、「あびこ産野菜の日」を設け、地元で採れた新鮮な農作物を給食に取り入れています。これにより地元の農業にも関心を持ち、「ふるさとあびこ」を愛する子どもを育てたいと考えています。

⑥食器類

食器:セラミック食器(強化磁器)・・・丼、大碗、中碗、大皿、小皿の5種類。

献立によって組み合わせ使っています。

お盆:ファイバートレー(不飽和ポリエステル樹脂)

お箸:アミハード(強化ナイロン樹脂製)

フォーク、スプーン:ステンレス

食器などは壊れにくい材質のものを使用し、衛生的に取り扱うために洗浄後、熱風消毒処理を行っています。また、使用している洗剤は、環境にやさしい廃油から作られた粉せっけんを使用しています。



⑦調理員・栄養士

調理業務は中学校6校すべて民間委託です。

献立作成、食材の選定、発注、調理指示などは各校に1名ずつ配属された栄養教諭・栄養職員が担当しています。そして、自分のたてた献立にふさわしい食育を中核となって企画・実践しています。

⑧給食費

年間 55,000円(一食約300円×182回±1) 月額5,000×11ヶ月

給食費はすべて食材料費に当てられ、光熱費及び人件費等は市で負担しています。